



Szőlész-borász FOKSZ szak

Záróvizsga tételek

2024/2025.

A/tételsor

- A/1. A tervezés jelentősége, a stratégiai és az üzleti terv.
- A/2. A marketingmix elemei. A bortermék marketingje. A bortermék csomagolásának elemei, funkciója, szerepe a marketingben.
- A/3. A vállalatok külső környezete és annak elemzési lehetőségei.
- A/4. Mutassa be a dél-dunántúli borvidékek (Pannon borrégió) termőhelyi adottságait, szőlőtermesztési technológiáját, fajtaösszetételét, borászati technológiáját és jellegzetes borait!
- A/5. Mutassa be a Balatoni borrégió borvidékeinek termőhelyi adottságait, szőlőtermesztési technológiáját, fajtaösszetételét, borászati technológiáját és jellegzetes borait!
- A/6. Mutassa be a észak-dunántúli borvidékek termőhelyi adottságait, szőlőtermesztési technológiáját, fajtaösszetételét, borászati technológiáját és jellegzetes borait!
- A/7. Mutassa be az alföldi borvidékeink (Duna borrégió) termőhelyi adottságait, szőlőtermesztési technológiáját, fajtaösszetételét, borászati technológiáját és jellegzetes borait!
- A/8. Mutassa be az északkelet-magyarországi borvidékek termőhelyi adottságait, szőlőtermesztési technológiáját, fajtaösszetételét, borászati technológiáját és jellegzetes borait!
- A/9. Ismertesse a borok érzékszervi bírálatának folyamatát, a kóstolástechnika módszereit, a kóstolási hőmérsékleteket a különböző bortípusok esetében, valamint a kóstolási sorrend kialakításának szabályait!
- A/10. Iparági versenyelemzés, a versenyt befolyásoló főbb tényezők.
- A/11. Mutassa be, milyen feltételekkel nyújthat szállást és biztosíthat vendégeinek étkezést egy borosgazda!
- A/12. Ismertesse egy tradicionális borvacsora ételsorát, mutassa be az előkészítés és a lebonyolítás legfontosabb fázisait!
- A/13. Javasoljon kiegészítő programokat a szálló vendégeinek egy kiválasztott borvidéken!

B/tételsor

- B/1. Mutassa be és rangsorolja a szőlő- és bor minőségét meghatározó legfontosabb tényezőket. Határozza meg, mi alapján történik e tényezők megválasztása a gyakorlatban és hogyan járulhatunk ezzel a minőség javításához!
- B/2. Jellemezze a szőlőültetvények szerkezeti termesztéstechnológiai elemeit és azok megválasztásának szempontjait a gyakorlatban.
- B/3. Mutassa be a hazai gyakorlatban elterjedt művelésmódokat, valamint fitotechnikai műveleteket (metszés, zöldmunkák) és azok alkalmazhatóságát az egyes szőlőfajták termesztésében.
- B/4. Jellemezze részletesen a szőlőfajták (alany/nemes) termesztési értékét meghatározó legfontosabb tulajdonságokat és a fajtamegválasztást befolyásoló tényezőket.
- B/5. Mutassa be a hazai használatban elterjedt, jelentős fehér- és vörösborszőlőfajtákat, valamint a jelentősebb csemegeszőlő- és alanyfajtákat!
- B/6. Mutassa be a szüret és a szőlőfeldolgozás fontosabb lépéseit és kivitelezésük gyakorlatát a munkavédelmi és munkabiztonsági előírások vonatkozásában!
- B/7. Jellemezze a reduktív borkészítés technológiáját: a fajtamegválasztás, termesztés- technológia, szüret/szőlőfeldolgozás, borkészítés, borkezelés, palackozás vonatkozásában!
- B/8. Jellemezze az oxidatív borkészítés technológiáját: a fajtamegválasztás, termesztés- technológia, szüret/szőlőfeldolgozás, borkészítés, borkezelés, palackozás vonatkozásában!
- B/9. Hasonlítsa össze a spontán és irányított erjedési folyamatokat (alkoholos, maloalkoholos és malolaktikus) kémiai és mikrobiológiai vonatkozásában!
- B/10. Ismertesse a héjon áztatás és héjon erjesztés fogalmát technológiai és kémiai vonatkozásában és mondjon példákat bortípusokra mindkét technológiára vonatkozóan.
- B/11. Mutassa be a Tokaji bor különlegességeket, valamint a különböző pezsgőtípusokat készítési módjuk alapján, a cukortartalom meghatározásával.
- B/12. Jellemezze a borok stabilitásának és harmóniájának kialakításában alkalmazott borkezelési módszereket, eljárásokat, valamint a borok palackozásának technológiáját!
- B/13. Eredetvédelem, márkák, védjegyek (hungaricum, Tokaji, Bikavér stb.). Termékleírások szerepe a borpiacon. Termékfejlesztés, termékéletciklus. A bor árképzése.